

คุณย่าขัน จันทร์ศรี



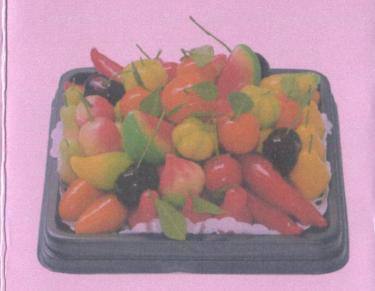




คุณพรพรรณ ฮัมวัฒน์

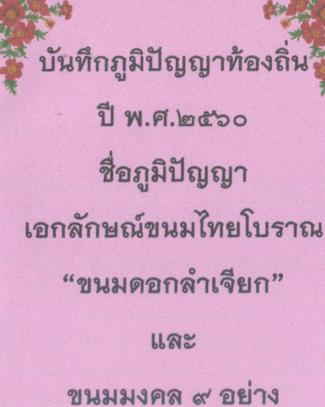






กลุ่มอาชีพวิสาหกิจชุมชนเอกลักษณ์ขนมไทยโบราณ ที่อยู่ 194/1 หมู่ที่ 3 ต.ไผ่จำศีล อ.วิเศษชัยชาญ จ.อ่างทอง

> โทร. 035-631688 085-1945893





บันทึกภูมิปัญญาท้องถิ่นปี พ.ศ.๒๔๖๐ ชื่อผลิตภัณฑ์

อ.อ. ประวัติความเป็นมา
ขนมดอกลำเจียก เป็นขนมที่หา
รับประทานได้ยากมากเพราะต้องใช้ข้าวเหนียม
เมล็ดนำมาแช่น้ำ ๓ ชม. นำมาผึ่งแดดให้แห้ง
แล้วใส่ครกตำจนข้าวฟูแล้วนำมาร่อน จนเป็น
แป้ง และเป็นขนมที่ไม่เป็นที่นิยมทำกัน เพราะ
เป็นขนมที่ทำยากมาก

ภูมิปัญญาชาวบ้านของบรรพบุรุษ บรรพบุรุษให้ไว้เป็นสมบัติอันทรงคุณค่า แก่ลูกหลานและคนรุ่นหลัง

๑.คุณย่าขัน จันทร์ศรี เป็นคนทำคนแรกโดยทำ กินกันในบ้าน

๒.คุณทวดพริ้ง พูลพิพัฒน์ ทำขายในงานบุญ ตามบ้าน

๓.คุณยายจำรัส พูลพิพัฒน์ ทำขายส่งในตลาด ร้อยละ ๘ บาท – ๒๕ บาท

๔.คุณแม่สนิท ผดุงใจ ทำขายเองในตลาดศาล เจ้าโรงทอง โดยที่ทำไปขายไป เป็นเจ้าแรกของ ตลาดที่มีการทำโชว์

๔.พรพรรณ อัมวัฒน์ สืบทอดต่อจนถึง ปัจจุบันและได้มีการฝึกรุ่นลูกและรุ่นหลานให้สืบ ต่อไปอีกเป็นรุ่นต่อไป

๖.ด.ญ. ฟ้าประทาน ด.ญ.เหมือนฝัน เป็นผู้สืบต่อ ในการทำขนมโชว์ในงานต่างๆ เป็นเยาวชนที่ อนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและวัฒนธรรมต่อไป

ื้ ๑.๒.อัตลักษณ์หรือจุดเด่นของ 🦠 ผลิตภัณฑ์

การเริ่มต้นของขนมดอกลำเจียก เริ่มทำ
โดยใช้ข้าวเหนียมเมล็ดนำมาแช่น้ำ ๓ ชม. นำมา
ผึ่งแดดให้แห้งแล้วใส่ครกตำจนข้าวฟูแล้วนำมา
ร่อน จนเป็นแป้งและนำมาห่อกับไส้มะพร้าว
ปัจจุบันขนมลำเจียกเป็นที่นิยมโดยปรับปรุงเรื่อง
สีที่ทำจากธรรมชาติ กลิ่นใช้เทียนอบ ใช้กลิ่น
ดอกไม้หอม ตัวแป้งจะนิ่มซึ่งปัจจุบันถือเป็นขนม
ขึ้นชื่อของจังหวัดอ่างทอง หากใครมาอ่างทอง
แล้วไม่ได้มาชิมขนมลำเจียก เรียกได้ว่ามาไม่ถึง
อ่างทองกันเลยทีเดียว

ขนมดอกลำเจียกเป็นขนมในรัชกาลที่ ๒ ดังจะเห็นได้จากบทกาพย์ชมเครื่องคาวหวาน ซึ่ง เป็นบทพระราชนิพนธ์ในรัชกาลที่๒ ดังนี้

ขนมดอกลำเจียก

ลำเจียกชื่อขนม นึกโฉมฉมหอมชวยโชย ไกลกลิ่นดิ้นแดโดย โหยให้หาบุหงางาม พระราชนิพนธ์ของรัชกาลที่ ๒



๑.๓. มาตรฐานและรางวัลที่ได้รับ

ในปี พ.ศ.๒๕๒๒ คุณยาย คุณแม่ และคุณ 🦃 พรพรรณ ได้มีโอกาส เข้าไปทำขนมดอกลำเจียก

ในพระราชวังบางประอินและได้รับโล่
พระราชทานจากพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว
ให้เป็นที่ระสึกในการเฉลิมพระชนมพรรษา วันที่
๕ ธันวาคม ๒๕๒๒ ถือว่าเป็นเกียจแก่วงตระกูล
เป็นอย่างสูง



ได้รับคัดสรรค์ ผลิตภัณฑ์ พ.ศ.๒๕๕๙

โอท็อป ๕ ดาว

